I Vincitori 2012

38°Concorso
Enologico
della provincia
di Alessandria

PREMIO
MARENGO DOC

PREMIO
MARENGO DOC

Il Concorso Enologico della provincia di Alessandria "Premio Marengo DOC", la competizione organizzata dalla Camera di Commercio di Alessandria tramite la propria azienda speciale di promozione Asperia, con la collaborazione della Regione Piemonte e della Provincia di Alessandria, è giunta alla 38esima edizione.

Le fasi di selezione del Concorso, che negli anni si è guadagnato un'ottima reputazione per la **serietà delle valutazioni** e per la qualità dell'organizzazione, sono iniziate l'8 maggio per concludersi il 12 maggio 2012 con i lavori della Commissione Finale, quest'anno di particolare livello per il calibro dei componenti italiani ed esteri, tra cui noti esperti, sommelier, giornalisti, buyer stranieri e web blogger del settore.

Sono state ben 20 le Commissioni di degustazione che, nella prestigiosa cornice di Palazzo Monferrato, hanno operato la selezione dei vini, al fine di individuare **i vincitori** del diploma **"Premio Marengo DOC"**, il principale riconoscimento del Concorso. La Commissione Finale ha poi proceduto all'assegnazione dei premi **"Selezione Speciale"** e dei **4 premi "Marengo d'Oro"**.

Quest'anno il Marengo DOC ha contato **92 aziende partecipanti**, per un **totale di 296 vini.** Al termine delle degustazioni, i vini che hanno conseguito **85** punti, e quindi sono risultati **vincitori** del diploma "**Premio Marengo DOC**" sono stati **119,** appartenenti a **64 aziende.** Tra i vincitori poi, **30 campioni di vino** hanno anche ottenuto il premio **"Selezione Speciale"**, un riconoscimento che comporta un particolare rilievo affidato a questi vini come ambasciatori del territorio. Infine, élite dell'élite, a **4** di questi vini è stato assegnato il premio **"Marengo d'Oro"**, riservato ai prodotti giudicati in assoluto di più elevato livello qualitativo.

Per l'anno 2012 i quattro **"Marengo d'Oro"** sono:

Vini Spumanti: Vigne Regali, con **"Alta Langa Spumante Rosato 2008 – Cuvée Aurora Rosé"**

Vini Bianchi: Valditerra Laura Azienda Agricola, con **"Gavi 2011 – Tenuta Merlassino"**

Vini Rossi: La Caplana di Guido Natalino, con **"Dolcetto di Ovada 2011 – La Caplana"**

Vini Aromatici: Marenco Casa Vinicola, con **"Strevi Passito 2008 – Passrì Scrapona"**

Questa pubblicazione, dopo una sezione dedicata alle varie doc e docg della provincia, riporta le schede di presentazione delle aziende premiate: i vincitori dei **4 "Marengo d'Oro"**, le aziende che hanno ricevuto la **"Selezione Speciale"** e infine i produttori premiati con il **"Diploma".**
"Il Concorso enologico provinciale si avvicina a grandi passi al quarantesimo anno di età e già oggi le trentotto edizioni rappresentano un traguardo invidiabile" – **hanno dichiarato il Presidente della Camera di Commercio, Piero Martinotti e il Presidente della Provincia, Paolo Filippi.** "Come ogni anno il nostro grazie va a tutti coloro che danno un contributo personale e qualificato per consentire un lavoro proficuo. In primo luogo, i componenti delle Commissioni di degustazione che ci supportano in un'azione di grande delicatezza e responsabilità, fondamentale per orientare le future scelte del consumatore. E poi, le Associazioni di categoria del settore agricolo, che ancora una volta non hanno mancato di sostenerci con suggerimenti utili a rendere il concorso più competitivo e moderno. Soprattutto, però, desideriamo manifestare apprezzamento per i nostri produttori, che con autentico piglio imprenditoriale e nonostante la stretta della crisi economica generale, hanno imboccato con decisione la strada della qualità e la rendono concreta grazie al loro talento e alla passione per il prodotto-vino. Siamo grati, infine, a quanti acquisteranno i vini del Marengo, promuovendo sulle loro tavole uno dei migliori prodotti del territorio. Le denominazioni d'origine premiate col Marengo rappresentano infatti un'eredità diretta di tanta parte della nostra storia e della nostra cultura".

Il Presidente della Camera di Commercio di Alessandria
Piero Martinotti

Il Presidente della Provincia di Alessandria
Paolo Filippi

The "Premio Marengo DOC" is a Wine competition organised by the Camera di Commercio di Alessandria, together with the Regione Piemonte and the Provincia di Alessandria.
The 38th edition of the Competition took place in may 2012, with 92 *winemakers and* 296 *entries. Only* 119 *entries have been selected as winners.*
Our Commissions", declared Piero Martinotti, President of the Camera di Commercio di Alessandria, and Paolo Filippi, President of the Provincia di Alessandria, "staffed by winemakers and expert tasters, did a conscientious selection. We thank them, and we praise the winners, to which this publication is dedicated. And a final thank you to you, winelover, because our Competion is aimed to offer you the best wines of our province".

ALESSANDRIA WINES

I VITIGNI DELLA PROVINCIA

BARBERA

SECONDO LA TRADIZIONE, il Barbera nasce nel Monferrato come "frutto spontaneo": di questo vitigno, eccetto una citazione in un documento risalente al XVII sec., non esiste alcun riferimento storico. A dispetto di ciò, senza alcun dubbio, il vino prodotto dalle sue uve è ciò che meglio rappresenta la terra e la gente del Monferrato: rustico, chiuso, silenzioso, forte. Ricco di corpo, di acidità e di tannini, da giovane piacevolmente pungente, è vino a buon invecchiamento: il suo colore, da rosso rubino intenso, si trasforma con gli anni in rosso granato, così come il sapore ed il profumo, particolarmente intensi, vinosi e fruttati, si attenuano e si armonizzano piacevolmente. Il Barbera, inoltre, è un vino robusto, per una cucina degna dello stesso aggettivo: si sposa alla perfezione con carni rosse, tajarin, stufati, rosticciata e gli altri tipici piatti monferrini. Sette sono i vini, prodotti nella provincia di Alessandria, derivanti da uve di Barbera:

NO HISTORICAL REFERENCES *to the Barbera variety are known, except for a citation in a document from 17th century. Nevertheless, and without any doubt, wine produced from the Barbera grape personifies the land and the people of the Monferrato region - rustic, closed, silent and strong. Full bodied and rich in acidity and tannins, Barbera wine is somewhat sharp when young, but benefits greatly from ageing. Its color changes from intense ruby red to a brick tonality and the flavor, which is strongly fruit driven in the young wines, become more soft and harmonious with aging. Barbera is a robust wine, and compliments cuisine with the same characteristics. It marries perfectly with red meats, "tajarin", stewed meat, "rosticciata" and other typical food of the Monferrato region. There are seven wines produced from Barbera grapes, in the Alessandria district:*

Barbera del Monferrato (D.O.C.)
Barbera del Monferrato Superiore (D.O.C.G.)
Colli Tortonesi Barbera (D.O.C.)
Barbera d'Asti (D.O.C.G.)
Piemonte Barbera (D.O.C.)
Gabiano (D.O.C.)
Rubino di Cantavenna (D.O.C.)

DOLCETTO

LA PRIMA CITAZIONE, in zona piemontese, della coltivazione di questo tipicissimo vitigno risale al 1593; da allora, esso prospera su un'ampia parte del territorio della provincia alessandrina dando i risultati migliori nelle aree dell'acquese e dell'ovadese. Nel vino dato da questo vitigno nulla ricorda il sapore gradevolmente ed intensamente dolce delle uve con le quali è prodotto se non il nome: Dolcetto. Di colore rosso rubino, con riflessi violacei a volte molto intensi e con un profumo fragrante e fruttato, il Dolcetto è, infatti, un vino secco per eccellenza: sono proprio il sapore ammandorlato ed un gradevole retrogusto amarognolo a renderlo adatto a tutti i tipi di piatti e per tutto il pasto, anche se il sodalizio enogastronomico perfetto si realizza con le carni bianche e primi piatti piuttosto gustosi come il risotto ai funghi o ai tartufi. Sei sono i vini, prodotti nella provincia di Alessandria, derivati dalle uve di Dolcetto:

THE FIRST HISTORICAL REFERENCE TO DOLCETTO, *a typical variety of the Piedmont region, dates to the year 1593. Since then, it has been grown in a vast portion of the Alessandria district, the most well known areas being Acqui and Ovada. The word Dolcetto means "sweet" in Italian, but it refers to the intense and pleasant sugary taste of the grapes, and not to the wine characteristics themselves. The wine possesses a distinct ruby color with, at times, very intense purple notes, as well as a fragrant and fruity aroma. Dolcetto is a dry wine with a taste reminiscent of almonds and is typically slightly bitter. Nevertheless, it is capable of adapting well to a variety of food types. The perfect marriage is found when Dolcetto is paired with white meats and savory first courses such as a mushroom or truffle "risotto". In the Alessandria district the following 6 wines produced from the Dolcetto grape:*

Dolcetto d'Acqui (D.O.C.)
Dolcetto d'Ovada (D.O.C.)
Monferrato Dolcetto (D.O.C.)
Colli Tortonesi Dolcetto (D.O.C.)
Ovada o Dolcetto d'Ovada Superiore (D.O.C.G.)
Piemonte Dolcetto (D.O.C.)

GRIGNOLINO

IL "BARBESINO", come si diceva in tempi passati, è un vitigno di origine casalese-astigiana: la prima citazione della sua coltivazione si trova in documenti del XIII sec. nei quali lo si definisce "bonis plantis". In realtà, il vino Grignolino, di colore rubino chiaro, di profumo delicato e poco intenso, leggermente erbaceo e di sapore giustamente tannico, amarognolo e vivace, è famoso per il suo carattere anarchico, talmente incostante da annata ad annata, da renderlo giudicato, ricercato, lodato, amato, difeso, troppo spesso incompreso. Vino certamente non facile ma capace, nell'800, di conquistarsi il favore dei re e della nobiltà sabauda, possiede pregi difficilmente riscontrabili in altri vini rossi, soprattutto per quanto concerne gli abbinamenti enogastronomici: oltre ad esaltare i sapori di cibi grassi è, infatti, capace di affiancare con raffinatezza piatti a base di pesce e si rivela assai piacevole in estate se degustato fresco a temperatura di cantina. Due sono i vini, derivati dalle uve di Grignolino, prodotti nella provincia di Alessandria:

REFERRED TO IN THE PAST AS "BARBESINO" *the historical origin of the Grignolino grape is in the region between Casale Monferrato and Asti. The first reference to this variety is found in 13th century documents, where it is defined as "bonis plantis". Grignolino wine typically possesses a crisp taste, light ruby color, delicate and lightly vegetal aroma, and a harmonious balance of tannin and bitterness. This grape is, however, famous for oftentimes being cantankerous as it can be inconsistent through successive vintages. It is judged, sought after, praised, loved, defended and frequently misunderstood. Grignolino is not an easy wine to produce, but in the 800s it was able to gain popularity with the kings and nobles of the Savoia court. Because of its unique traits which are hard to find in other red wines, it compliments a multitude of foods. It can enhance the taste of fat food, but, at the same time, is able to pair nicely with sophisticated fish courses. If this wine is tasted at cellar temperature, it will be a very pleasant compliment to the summer season. Two wines based on Grignolino grapes are produced in the Alessandria district:*

Grignolino del Monferrato Casalese (D.O.C.)
Piemonte Grignolino (D.O.C.)

CORTESE

LA PRIMA CITAZIONE STORICA del Cortese (in dialetto "courteisa", al femminile), tradizionale vitigno bianco piemontese, risale al 1630 ed è riferita alle terre di Montaldeo. Sin da tempi remoti, infatti, le uve di Cortese hanno trovato il loro habitat ideale nella provincia alessandrina, in particolare nelle zone del tortonese, dell'acquese e nei dintorni di Novi Ligure (Gavi può essere, a buon diritto, considerata la patria di questo vitigno). Il tipo di vino derivato dal vitigno Cortese possiede un sapore asciutto, fresco, leggermente ammandorlato ed un profumo delicato, leggero, persistente, di giusta acidità fissa: queste caratteristiche lo rendono insuperabile con il pesce, le carni bianche, i piatti di pasta e verdure, le minestre, i formaggi, la focaccia novese, gli antipasti e come aperitivo. Dal vitigno Cortese derivano cinque vini, tre dei quali prodotti esclusivamente nella provincia di Alessandria:

THE FIRST KNOWN REFERENCE *to this variety occurred in 1630 in allusion to the land of Montaldeo. In the local dialect, the feminine word "courtesia" refers to one of the traditional white grape varieties of the Piedmont district and the variety has since come to be known as Cortese. In fact, since ancient times the Cortese grape found its ideal habitat in the Alessandria district, mainly in the areas of Tortona, Acqui, and Novi Ligure. The Gavi wine made from Cortese can be considered the true representation of this variety. Wine made from Cortese grapes is dry with a fresh taste. It has a good acid balance, with a delicate and persistent aroma reminiscent of almonds. These characteristics make the wine unrivaled with fish, white meats, vegetable based pastas, soups, cheeses, and the typical Novi "focaccia". The Cortese grape also produces an extremely good aperitif wine and pairs well with a variety of appetizers. Cortese grapes are used to produce the following five wines, three of which are exclusive to the Alessandria district:*

Gavi o Cortese di Gavi (D.O.C.G.)
Colli Tortonesi Cortese (D.O.C.)
Cortese dell'Alto Monferrato (D.O.C.)
Monferrato Casalese Cortese (D.O.C.)
Piemonte Cortese (D.O.C.)

MOSCATO

IL MOSCATO, è una delle varietà più antiche e coltivate: proveniente dall'Asia Minore, fu diffuso in tutto il bacino del Mediterraneo dai marinai greci e fenici. Le uve di Moscato, denominate Apiciae da Catone, Apianae da Columella e Plinio, in quanto erano predilette dalle api per il loro dolce aroma, danno un vino unico in tutto il mondo che in Piemonte ha trovato la propria zona d'elezione nel Monferrato, in particolare sui terreni dell'acquese e dell'astigiano. Gioioso, dolce al punto giusto, di alcolicità tollerata da tutti, di sapore e aroma muschiato è vino da rinfreschi e da dessert: se il sodalizio con i dolci classici della tradizione piemontese (panna cotta, crostate di frutta, paste a base di ricotta) e gli insaccati è perfetto, provocatorio ma affascinante è l'abbinamento, consigliato da alcuni chef, con e ostriche. Sei sono i vini, prodotti nella provincia alessandrina, derivati da uve di Moscato Bianco:

MOSCATO GRAPES *often frequented by bees because of their sweet aroma, were named Apiciae Moscato by Catone and Apianae by Columella and Plinio. One of the oldest and most cultivated varieties; it originates from Turkey and the Middle East and has been spread throughout the Mediterranean basin by Greek and Phoenician sailors. This variety produces a unique wine which is known throughout the world. In Piedmont, it has found its best expression in the Acqui and Asti districts of Monferrato. The wine is joyful, sweet at the proper level, sufficiently low in alcohol to satisfy any tolerance and has a distinctive musky flavor. Typically appreciated during parties, it is served with such traditional piedmont desserts as panna cotta, fruit cakes, ricotta based pastries, as well as with cured meats. It is so versatile that some chefs will even pair it with oysters. There are 6 wines produced in the Alessandria from white Moscato grapes:*

Asti o Asti Spumante (D.O.C.G.)
Moscato d'Asti (D.O.C.G.)
Piemonte Moscato Passito (D.O.C.)
Piemonte Moscato (D.O.C.)
Strevi (D.O.C.)
Colli Tortonesi Moscato Bianco (D.O.C.)

BRACHETTO

VITIGNO A BACCA NERA che ha cominciato a far parlare di sé nella prima metà del '900 anche se è certamente di insediamento antico nelle zone dell'astigiano e dell'alessandrino. Il Brachetto, infatti, fa parte di quelle varietà di uve a sapore aromatico che si diffusero in Piemonte a partire dal XV sec. d.C. per produrre vini dolci e liquorosi, ricercati dalle mense raffinate soprattutto verso la fine del secolo scorso. Dolce, morbido, il vino di Brachetto ha un colore rosso rubino chiaro, talvolta rosato ed un profumo muschiato in cui si colgono, tra i sentori di frutta matura, suadenti ed intense note di rosa bulgara e di viola che conquistano gli amanti dei vini delicatamente aromatici. Per le sue caratteristiche è un vino da gustare giovane, quando esprime tutta la fragranza dell'uva: ogni variante di Brachetto si armonizza alla perfezione con la frutta secca o poco acida, specialmente con pesche e fragole, con i salumi e con la pasticceria secca piemontese. Nella variante spumante è, talvolta, proposto come aperitivo. Due sono i vini, prodotti nella provincia di Alessandria, derivanti da uve di Brachetto:

BRACHETTO IS A RED VARIETY *which was first recognized in the first half of the 1900's, even though it has been present since ancient times in the Asti and the Alessandria areas. It is part of the family of aromatic grape varieties which have been cultivated in Piedmont since the 15th century, and has been used to produce sweet and fortified wines which were very popular with the nobility at the end of the last century. Brachetto wine has a ruby red color, is sometimes pink, and is sweet and soft. It has a musky aroma where ripe fruits are mixed with intense rose and violet notes, characteristics which are especially revered by aromatic wine enthusiasts. This wine should be consumed young while expressing the whole grape fragrance. The ideal food pairings are with nuts and low acidity fruits such as strawberries and apricots, as well as with salami and Piedmont dry pastry. When sparkling, it is often consumes as an aperitif. Two are the wines from Brachetto grapes produced in the Alessandria district:*

Brachetto d'Acqui o Acqui (D.O.C.G.)
Piemonte Brachetto (D.O.C.)

TIMORASSO

PRESENTE STORICAMENTE nella zona collinare al confine tra il Piemonte e la Valle d'Aosta, dopo aver conosciuto una lunga parentesi di oblio, questo vitigno è oggi in grande rispolvero soprattutto nella zona del tortonese orientale. Il vino Timorasso nasce da un vitigno a bacca bianca, ha colore giallo paglierino più o meno intenso, con sentori caratteristici di mandorla e nocciola. Resiste bene all'invecchiamento, tanto da poter raggiungere anche i 5-6 anni in bottiglia, caso raro tra i bianchi. Eccellente aperitivo regge una ampia gamma di abbinamenti dagli antipasti al pesce cotto, dai primi piatti alle carni bianche.

HISTORICALLY PRESENT *on the hill between Piedmont and Aosta Valley, Timorasso had been almost forgotten until recent attention in the eastern part of the Tortona district caused resurgence in interest in this variety. Timorasso wine, because it originates from a white variety, has a more or less yellow color and is reminiscent of Almonds. It is capable of aging for up to 6 years, a characteristic which is atypical of a white wine. Excellent as aperitif, it can be served with cooked fish, pastas and white meats.*

Colli Tortonesi Timorasso (D.O.C.)

FAVORITA

SECONDO UN'ANTICA TRADIZIONE questo vitigno a bacca bianca, presente da secoli sulle colline piemontesi, deriverebbe il suo nome dal fatto di essere l'uva "favorita" dal Re Vittorio Emanuele II. Il vino di uva favorita è di colore giallo paglierino, più o meno carico di profumi erbacei fruttati, anche molto intensi e puliti; è di gusto pieno, asciutto e non molto acido.

ACCORDING TO AN OLD LEGEND *this white grape was the favorite of King Vittorio Emanuele II. It has been grown for centuries on the Piedmont hills, and because it was the favorite of the king, it acquired the name Favorita. The wine from Favorita grapes has a yellow color, is clean and is often intense. It is fruity with vegetal aromas, and the taste is full, dry and slightly sour.*

Colli Tortonesi Favorita (D.O.C.)

CROATINA

CONOSCIUTO E COLTIVATO FIN DAL MEDIOEVO questo vitigno a bacca nera di origine incerta non è da confondere con la bonarda piemontese. Il vino Croatina ha un colore rosso, talvolta anche molto intenso, manifesta un forte profumo di frutti e fiori rossi e al gusto si rivela sapido, di corpo, leggermente tannico.

KNOW AND CULTIVATED SINCE THE MIDDLE AGES *this red grape variety of uncertain origin should not be confused with the Piedmont variety Bonarda. The Croatina wine oftentimes possesses a very deep red color with an aroma dominated by red fruits and flowers. It has an intense taste with good body and is slightly tannic.*

Colli Tortonesi Croatina (D.O.C.)

Premio riservato ai **4** migliori vini presentati al Concorso per le categorie:
Spumanti, Bianchi, Rossi e Aromatici.

*Award reserved to the best **4** wines in the competition, for these categories:*
Sparkling, White, Red and Aromatic.

PREMIO MARENGO DOC

38° Concorso Enologico
della provincia di Alessandria

SCOPRITE
I VINI PREMIATI
CON IL MARENGO D'ORO

THE MARENGO D'ORO WINNERS

Vigne Regali

ALTA LANGA SPUMANTE
BRUT ROSATO
2008
Cuvée Aurora Rosé

A Strevi, nel 1979, John e Harry Mariani, a distanza di poco più di un anno dalla costituzione di Banfi a Montalcino, rilevano l'azienda Bruzzone, casa vinicola storica, attiva fin dal 1860 e specializzata nella produzione di spumanti, per farne il marchio piemontese del gruppo. Una scelta che rispecchia in pieno la filosofia aziendale, da sempre basata sul valore della tradizione, ma allo stesso tempo con uno sguardo attento e puntato al futuro. L'azienda ha intrapreso, sin dall'inizio, un costante percorso di crescita, all'insegna della tipicità e dell'innovazione tecnologica, con una vocazione particolare per le bollicine di qualità. E' in cantina che grazie al sapiente lavoro degli enologi, la vocazione delle uve piemontesi trova la sua interpretazione in vini e spumanti dal carattere moderno e unico, fortemente legati al territorio. La vocazione dell'azienda si esprime al meglio nell'ampia produzione, una gamma variegata e completa, che vanta una selezione di etichette espressione dei principali vitigni piemontesi, quali il Cortese, il Brachetto, il Dolcetto e la Barbera, per un totale di 14 prestigiosi vini.

Vigne Regali s.r.l.
Via Vittorio Veneto, 76
15019 Strevi (AL)
Tel. 0144/362600 - Fax 0144/362617
banfi@banfi.it - www.castellobanfi.it

Valditerra Laura

Azienda Agricola

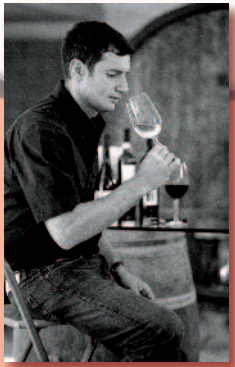
GAVI
2011
Tenuta Merlassino

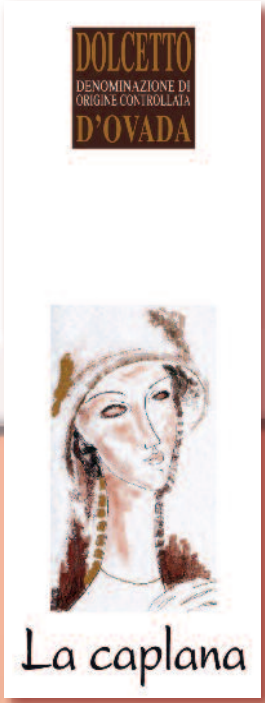
La Tenuta La Rombetta ha un' estensione di circa 65 ettari di cui 12 ettari impiantati a uve Cortese e 3 ettari a bacca rossa. Il sistema d'allevamento è quello tradizionale a Guyot Nel 1800 la tenuta faceva parte delle 100 cascine del Marchese Raggio nobile famiglia Genovese ed era considerata"Il rosso d'uovo dei suoi tenimenti" proprio per indicare la particolare qualità dei suoi terreni. L'azienda vitivinicola Valditerra fondata da Angelo Valditerra, viene oggi portata avanti con impegno e passione dai nipoti Laura e Enrico Valditerra. L'esposizione a sud sud-est dei nostri vigneti fanno del nostro Gavi un affermato prodotto, sul mercato Italiano e estero in paesi come USA, Giappone, Canada, Belgio e Singapore. Il vino di maggiore pregio prodotto è la selezione" Gavi DOCG "Il Merlassino" La vendemmia è rigorosamente fatta a mano in cassette, dopo attenta cernita delle uve. Vengono prodotti il Gavi Docg Il Merlassino, il Gavi Docg Val del Lago, il Barbera d' Asti Docg Valditerra e il Monferrato Rosso Doc Fiordesari.

Valditerra Laura
Strada Monterotondo, 75
15067 Novi Ligure (AL)
Tel. 0143/321451 - Fax 0143/380305
laura@valditerra.it - www.valditerra.it

La Caplana

di Guido Natalino





DOLCETTO D'OVADA
2011
La Caplana

La famiglia Guido si occupa della coltivazione delle viti e della produzione del vino già dallo scorso secolo. Nel 1925, grazie alla tecnica dell'innesto su ceppo americano, i nostri nonni salvarono i vigneti dell'antica casa "Villavecchia" dalla terribile "filossera vastatrix". Negli anni '60, nonostante il progressivo abbandono delle campagne per le allettanti prospettive dell'industria, nostro padre continuò imperterrito a lavorare le sue terre e fece addirittura nuovi reimpianti. I nostri vigneti, situati nelle più alte colline vocate alla produzione del Gavi e del Dolcetto di Ovada, presentano notevole difficoltà di coltivazione a causa delle rilevanti pendenze del terreno. Grazie a questa conformazione collinare unita alla natura argillosa delle terre bianche e alle viti ultratrentennali i nostri vini hanno caratteristiche di pienezza, corposità ed intensità aromatica durevoli nel tempo. I figli, consolidando la tradizione famigliare con studi in agraria ed enologia, hanno saputo riunire l'esperienza alle moderne tecniche di lavorazione in cantina (pressatura, refrigerazione ed imbottigliamento sterile) creando due nuovi marchi di vendita: "La caplana" e "Villavecchia".

Guido Natalino s.a.s. di Guido Natalino & C.
Via Circonvallazione, 4
15060 Bosio (AL)
Tel. 0143/684182 - Fax 0143/684571
lacaplana@libero.it - www.lacaplana.com

Marenco

Casa Vinicola

STREVI
PASSITO
2008
Passrì Scrapona

Da sempre la famiglia Marenco è dedita all'agricoltura, alla viticoltura vera, quella che, oggi come in passato, richiede sudore e fatica. Fatiche ben ricompensate anche da riconoscimenti e premi internazionali. Oggi l'azienda ha una connotazione tutta femminile: sono infatti le tre sorelle, Michela, Doretta e Patrizia, a guidare l'azienda che comprende, oltre alla cantina, circa 80 ettari di vigneto. Mantenendo i sistemi di impianto e di coltivazione più tradizionali, nel pieno rispetto dell'ambiente, utilizzando esclusivamente fertilizzanti naturali, la Marenco è in grado di produrre vini di altissimo livello qualitativo, tra cui l'Asti, il Moscato d'Asti, il Brachetto d'Acqui, il Dolcetto d'Acqui, la Barbera d'Asti, e lo Strevi Moscato passito, cui si è aggiunta l'Albarossa, un vino nato dall'incrocio tra Nebbiolo e Barbera.

Marenco Casa Vinicola s.r.l.
Piazza Vittorio Emanuele II, 10
15019 Strevi (AL)
Tel. 0144/363133 - Fax 0144/364108
info@marencovini.com - www.marencovini.com

Premio riservato ai **26** vini che hanno conseguito i punteggi più elevati

*Award reserved to the best **26** wines*

PREMIO MARENGO DOC

38° Concorso Enologico della provincia di Alessandria

LE SELEZIONI SPECIALI

SPECIAL SELECTIONS

PREMIO MARENGO DOC

Le Selezioni Speciali *elencate per tipologia di vino e nelle pagine seguenti in ordine alfabetico di azienda.*

●BIANCHI

CORTESE DELL'ALTO MONFERRATO 2011 *Le Piagge* - Tre Secoli - Mombaruzzo

GAVI 2011 *Primi Grappoli* - Cantina Produttori del Gavi - Gavi

GAVI 2011 - Tenuta San Lorenzo - Novi Ligure

GAVI DEL COMUNE DI GAVI 2010 *Montessora* - Tenuta La Giustiniana - Gavi

MONFERRATO BIANCO 2011 *Estrosa* - Pico Maccario - Mombaruzzo

PIEMONTE CORTESE FRIZZANTE 2011 *Marengo* - Marchesato Vigneti e Cantine - Carpeneto

●ROSSI

BARBERA D'ASTI 2009 *Alix* - Cantina Alice Bel Colle - Alice Bel Colle

BARBERA D'ASTI 2009 *Manora* - Colle Manora - Quargnento

BARBERA D'ASTI 2009 *La Svolta* - Crealto Società Agricola - Alfiano Natta

BARBERA DEL MONFERRATO 2007 *Mepari* - Tenuta San Sebastiano Dealessi Az. Agr. - Lu M.to

BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE 2007 - Ca' del Bric - Montaldo Bormida

COLLI TORTONESI BARBERA SUPERIORE 2008 *I Grop* - Vigne Marina Coppi - Castellania

DOLCETTO D'ACQUI 2011 *L'Ardì* - Vigne Regali - Strevi

DOLCETTO D'OVADA 2011 - Badino F.lli Az. Agr. di Badino Diego Paolo - Rocca Grimalda

DOLCETTO D'OVADA 2010 - Ferrari Giorgio Azienda Agricola - Tagliolo Monferrato

DOLCETTO D'OVADA 2010 - Tenuta La Maremma di Anfossi Romano - Molare

DOLCETTO D'OVADA 2011 - Tenuta La Maremma di Anfossi Romano - Molare

GABIANO RISERVA 2007 *A Matilde Giustiniani* - Castello di Gabiano - Gabiano

GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE 2011 - Tenuta La Tenaglia - Serralunga di Crea

MONFERRATO ROSSO 2009 *Cabebo* - Botto Marco - Sala Monferrato

MONFERRATO ROSSO 2010 *Nabarì* - La Chiara Azienda Agricola - Gavi

PIEMONTE BARBERA 2009 *Largé* - La Raia Società Agricola - Novi Ligure

PIEMONTE BONARDA 2011 - Coppo Riccardo Azienda Agricola - Cellamonte

PIEMONTE ROSATO 2011 - Vignaioli del Tortonese - Tortona

●AROMATICI

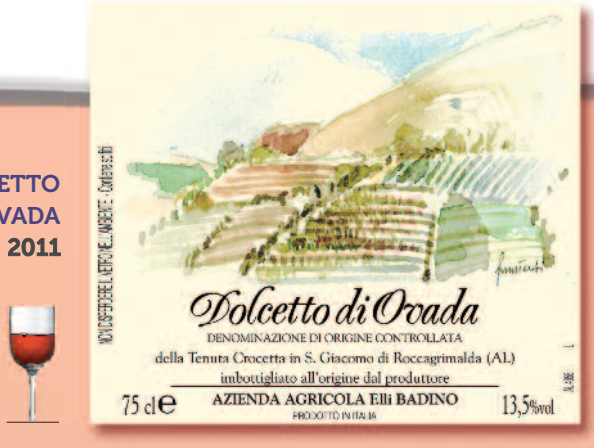
ASTI SPUMANTE 2011 - Marenco Casa Vinicola - Strevi

BRACHETTO D'ACQUI SPUMANTE 2011 - Tre Secoli - Mombaruzzo

Badino F.lli

Azienda Agricola

DOLCETTO D'OVADA 2011



Badino F.lli Azienda Agricola di Badino Diego Paolo
Tenuta Crocetta
15078 Rocca Grimalda (AL)
Tel. 0143/876097 - 0143/876374

Botto
Marco

MONFERRATO
ROSSO
2009
Cabebo

Botto Marco
Cà de Franchi, 13
15030 Sala Monferrato (AL)
Tel. 0142/486779 - Fax 0142/486779
bottomarco@libero.it - www.vinibotto.it

Le Selezioni Speciali

Cà del Bric

BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE 2007

Ca' del Bric Soc. Coop. Agricola
Via G. Marconi, 28
15010 Montaldo Bormida (AL)
Tel. 0143/85255 - Fax 0143/85255
info@cadelbric.it - www.cadelbric.it

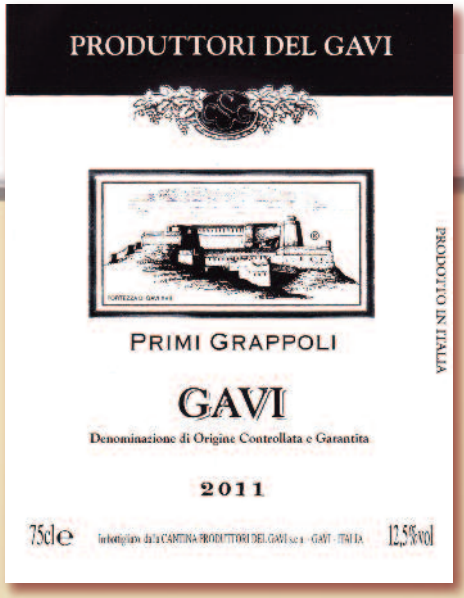
Cantina
Alice Bel Colle

Le Selezioni Speciali

BARBERA D'ASTI 2009
Alix

Cantina Alice Bel Colle Soc. Coop. Agricola
Regione Stazione, 9
15010 Alice Bel Colle (AL)
Tel. 0144/74103 - Fax 0144/313980
info@cantinaalicebc.it - www.cantinaalicebc.it

Cantina Produttori del Gavi



GAVI
2011
Primi Grappoli

Cantina Produttori del Gavi Soc. Coop. Agricola
Via Cavalieri di Vittorio Veneto, 45
15066 Gavi (AL)
Tel. 0143/642786 - Fax 0143/643771
cantina.prodgavi@libero.it - www.cantinaproduttoridelgavi.it

Castello di Gabiano

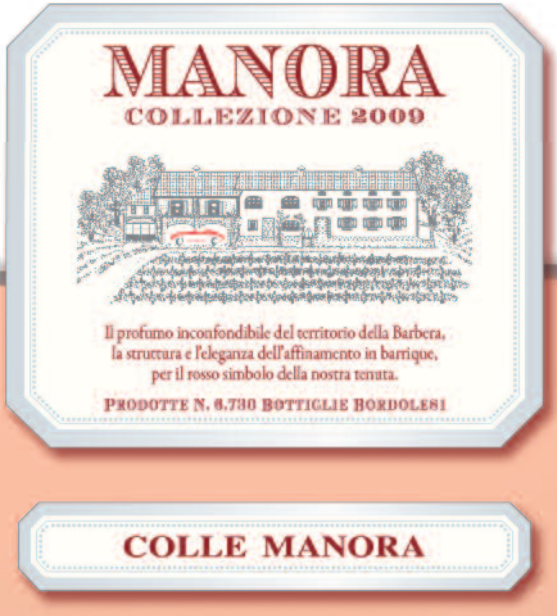
GABIANO
RISERVA
2007
A Matilde Giustiniani

Cattaneo Adorno Giustiniani s.s.
Via San Defendente, 2
15020 Gabiano (AL)
Tel. 0142/945004 - Fax 0142/945332
info@castellodigabiano.com - www.castellodigabiano.com

Le Selezioni Speciali

Colle Manora

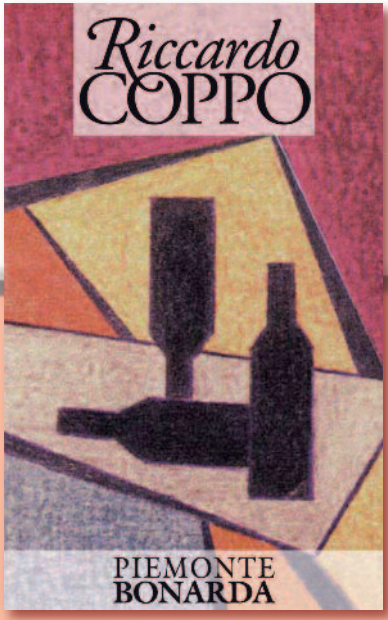
BARBERA
D'ASTI
2009
Manora



Colle Manora di Giorgio Schon - s.s.
Str. Bozzola, 4
15044 Quargnento (AL)
Tel. 0131/219252- Fax 0131/219266
info@collemanora.it - www.collemanora.it

Coppo Riccardo

Azienda Agricola



PIEMONTE
BONARDA
2011

Coppo Riccardo
Via Cipriano Cei, 22
15034 Cellamonte (AL)
Tel. 0142/488467 - Fax 0142/488467
riccardo-coppo@libero.it

Crealto

Società Agricola

BARBERA D'ASTI
2009
La Svolta

Crealto Società Agricola s.s.
Via Strada Crealto, 6
15021 Alfiano Natta (AL)
Cell. 348/3846665
info@crealto.it - www.crealto.it

Ferrari Giorgio

Azienda Agricola

DOLCETTO D'OVADA 2010

Ferrari Giorgio
Casa Pessino, 28
15070 Tagliolo Monferrato (AL)
Tel. 0143/89546 - Fax 0143/89546
ferrari.giorgio2011@libero.it

Le Selezioni Speciali

La Chiara

Azienda Agricola

MONFERRATO
ROSSO
2010
Nabarì

La Chiara di Figini Silvana
Località Vallegge, 24/2
15066 Gavi (AL)
Tel. 0143/642293 - Fax 0143/642293
info@lachiara.it - www.lachiara.it

La Raia

Società Agricola

PIEMONTE
BARBERA
2009
Largé

La Raia di Caterina e Piero Rossi Cairo s.s.
Strada Monterotondo, 79
15067 Novi Ligure (AL)
Tel. 0143/743685 - Fax 0143/320765
info@la-raia.it - www.la-raia.it

Marchesato Vigneti e Cantine

PIEMONTE
CORTESE
FRIZZANTE
2011
Marengo

Marchesato Vigneti e Cantine - Soc. Coop. Agricola
Località Tenuta Cannona, 518
15071 Carpeneto (AL)
Tel. 0143/85470 - Fax 0143/85658
info@marchesatovini.it - www.marchesatovini.it

Marenco

Casa Vinicola

ASTI
SPUMANTE
2011

Le Selezioni Speciali

Marenco Casa Vinicola s.r.l.
Piazza Vittorio Emanuele II, 10
15019 Strevi (AL)
Tel. 0144/363133 - Fax 0144/364108
info@marencovini.com - www.marencovini.com

Pico Maccario

MONFERRATO
BIANCO
2011
Estrosa

Pico Maccario s.s.
Via Cordara, 87
14046 Mombaruzzo (AT)
Tel. 0141/774522 - Fax 0141/775814
infopicomaccario@picomaccario.com - www.picomaccario.com

Tenuta La Giustiniana

GAVI
DEL COMUNE
DI GAVI
2010
Montessora

Tenuta La Giustiniana s.r.l.
Frazione Rovereto, 5
15066 Gavi (AL)
Tel. 0143/682132 - Fax 0143/682851
info@lagiustiniana.it - www.lagiustiniana.it

Le Selezioni Speciali

Tenuta La Maremma

di Anfossi Romano

DOLCETTO D'OVADA 2010

DOLCETTO D'OVADA 2011

Anfossi Romano
Frazione Albareto, 9
15074 Molare (AL)
Tel. 0143/888323 - Fax 0131/232372
ranfos@tin.it - www.anfossimoda.it

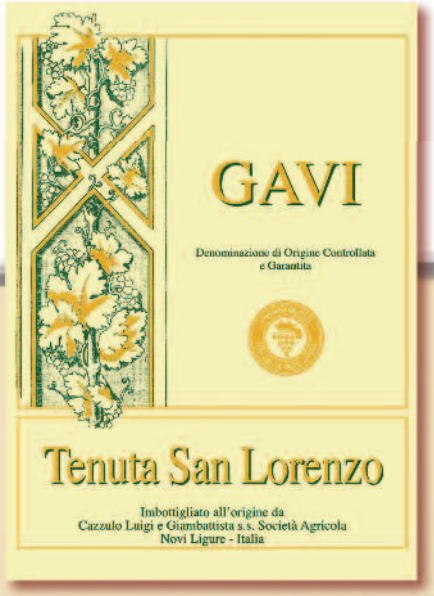
Tenuta La Tenaglia

GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE 2011

Tenuta La Tenaglia s.r.l.
Via Santuario di Crea, 5
15020 Serralunga di Crea (AL)
Tel. 0142/940252 - Fax 0142/940546
info@latenaglia.com - www.latenaglia.com

Le Selezioni Speciali

Tenuta San Lorenzo



GAVI
2011

Tenuta San Lorenzo di Raffaele Laura
Strada Monterotondo, 30
15067 Novi Ligure (AL)
Tel. 0143/329902 - Fax 0143/329902
aziendasanlorenzo@libero.it - www.tenutasanlorenzo.com

Tenuta
San Sebastiano Dealessi

Azienda Agricola

BARBERA
DEL MONFERRATO
2007
Mepari

Tenuta San Sebastiano Dealessi s.s.
Cascina San Sebastiano
15040 Lu Monferrato (AL)
Tel. 0131/741353 - Fax 0131/749984
dealessi@libero.it - www.dealessi.it

Tre Secoli

BRACHETTO D'ACQUI SPUMANTE
2011

CORTESE DELL'ALTO MONFERRATO
2011
Le Piagge

Tre Secoli Viticoltori in Piemonte - Soc. Coop. Agricola
Via Stazione, 15
14046 Mombaruzzo (AT)
Tel. 0141/77019 Fax 0141/774445
info@tresecoli.com - www.tresecoli.com

Vignaioli del Tortonese

PIEMONTE
ROSATO
2011

Le Selezioni Speciali

Cantina Sociale di Tortona - Soc. Coop. Agricola
Via Muraglie Rosse, 5
15057 Tortona (AL)
Tel. 0131/861265 - Fax 0131/814617
info@cantinatortona.it

Le Selezioni Speciali

Vigne Marina Coppi

COLLI
TORTONESI
BARBERA SUPERIORE
2008
I Grop

Vigne Marina Coppi di Francesco Bellocchio
Via Sant'Andrea, 5
15051 Castellania (AL)
Cell. 338/5360111 - Tel. 0131/837089
info@vignemarinacoppi.com - www.vignemarinacoppi.com

Vigne Regali

Le Selezioni Speciali

DOLCETTO
D'ACQUI
2011
L'Ardì

Vigne Regali s.r.l.
Via Vittorio Veneto, 76
15019 Strevi (AL)
Tel.0144/362600- Fax 0144/362617
banfi@banfi.it - www.castellobanfi.it

PREMIO MARENGO DOC

38° Concorso Enologico
della provincia di Alessandria

GLI ALTRI VINCITORI

THE OTHER WINNERS' WINES

Premio riservato ai vini che hanno conseguito un punteggio superiore a ***85/100***

Award reserved to the wines that scored more than ***85/100***

PREMIO MARENGO DOC

Gli Altri Vini Vincitori *elencati per tipologia di vino e nelle pagine seguenti in ordine alfabetico di azienda.*

●SPUMANTI

PIEMONTE CORTESE SPUMANTE BRUT 2011 *Marengo* - Marchesato Vigneti e Cantine - Carpeneto

●BIANCHI

COLLI TORTONESI BIANCO 2010 *Bel Buquè* - Vignaioli del Tortonese - Tortona
COLLI TORTONESI FAVORITA 2010 *Marine* - Vigne Marina Coppi - Castellania
COLLI TORTONESI TIMORASSO 2008 *Volpi* - Cantine Volpi -Tortona
COLLI TORTONESI TIMORASSO 2010 *Derthona* - Vignaioli del Tortonese - Tortona
CORTESE DELL'ALTO MONFERRATO 2010 *Pacialan* - Facchino Fratelli Az. Vitivinicola - Rocca Grimalda
CORTESE DELL'ALTO MONFERRATO FRIZZANTE 2011 *Valtignosa* - Marenco Casa Vinicola - Strevi
GAVI 2011 *La Fornace* - Bergaglio Cinzia -Tassarolo
GAVI 2011 - La Raia Società Agricola - Novi Ligure
GAVI 2010 - Molinetto Azienda Agricola di Diego Carrea - Francavilla Bisio
GAVI 2011 - Picollo Ernesto Azienda Agricola - Gavi
GAVI 2011 - Podere Saulino Azienda Agricola - Novi Ligure
GAVI 2011 *Quinto* - San Bartolomeo di Bergaglio Fulvio - Gavi
GAVI 2011 *Etichetta Oro* - Tenuta La Marchesa - Novi Ligure
GAVI 2011 *Etichetta Bianca* - Tenuta La Marchesa - Novi Ligure
GAVI 2011 *Principessa Gavia* - Vigne Regali - Strevi
GAVI DEL COMUNE DI GAVI 2011 *Grifone delle Roveri* - Bergaglio Cinzia - Tassarolo
GAVI DEL COMUNE DI GAVI 2011 - Bergaglio Nicola Azienda Agricola - Gavi
GAVI DEL COMUNE DI GAVI 2010 *Bruno Broglia* - Broglia Gian Piero Azienda Vitivinicola - Gavi
GAVI DEL COMUNE DI GAVI 2011 *La Maddalena* - Cantina Produttori del Gavi - Gavi
GAVI DEL COMUNE DI GAVI 2011 - La Chiara Azienda Agricola - Gavi
GAVI DEL COMUNE DI GAVI 2011 - La Mesma Azienda Agricola - Gavi
GAVI DEL COMUNE DI GAVI 2011 - La Piasola Azienda Agricola - Gavi
GAVI DEL COMUNE DI GAVI 2011 - La Smilla - Bosio
GAVI DEL COMUNE DI GAVI 2009 *Monterotondo* - Villa Sparina Azienda Agricola - Gavi
GAVI DEL COMUNE DI TASSAROLO 2011 *San Pietro* - Tenuta San Pietro in Tassarolo Az. Agr. - Tassarolo
MONFERRATO BIANCO 2011 *Corte* - Castello di Gabiano - Gabiano

MONFERRATO CASALESE CORTESE 2011 *L'Amor Cortese* - Gaudio Mauro - Vignale Monferrato
PIEMONTE CHARDONNAY 2010 *Castello* - Castello di Gabiano - Gabiano
PIEMONTE CHARDONNAY 2011 *Bricco dei Guazzi* - Enofila Srl - Bricco dei Guazzi - Olivola
PIEMONTE CHARDONNAY 2011 - Olivetta Azienda Agricola - Castelletto Merli
PIEMONTE CHARDONNAY 2010 *Nusei* - Servetti Vini - Cassine
PIEMONTE SAUVIGNON 2011 *Sangallo* - Tre Secoli - Mombaruzzo

●ROSSI

BARBERA D'ASTI 2010 *Don Giovanni* - Botto Pier Luigi Azienda Agricola - Ricaldone
BARBERA D'ASTI 2010 *Agricolae* - Crealto Società Agricola - Alfiano Natta
BARBERA D'ASTI 2011 *Lavignone* - Pico Maccario - Mombaruzzo
BARBERA D'ASTI 2010 *La Faus* - Servetti Vini - Cassine
BARBERA D'ASTI 2008 *Giorgio Tenaglia* - Tenuta La Tenaglia - Serralunga di Crea
BARBERA D'ASTI 2010 *San Pietro* - Tre Secoli - Mombaruzzo
BARBERA D'ASTI 2009 - Valditerra Laura Azienda Agricola - Novi Ligure
BARBERA D'ASTI SUPERIORE 2009 *Sorangela* - Tre Secoli - Mombaruzzo
BARBERA DEL MONFERRATO 2011 - Coppo Riccardo Azienda Agricola - Cellamonte
BARBERA DEL MONFERRATO 2010 *Giuanin* - La Casaccia di Giovanni Rava - Cellamonte
BARBERA DEL MONFERRATO 2011 - Tenuta La Maremma di Anfossi Romano - Molare
BARBERA DEL MONFERRATO 2011 *Volpuva* - Vicara Azienda Agricola Viticoltori in Monferrato - Treville
BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE 2010 *Cascina Vecchia* - Cantina Tre Castelli - Montaldo Bormida
COLLI TORTONESI BARBERA 2008 *Ballerina* - Cantine Volpi - Tortona
COLLI TORTONESI BARBERA 2010 *Belavigna* - Vignaioli del Tortonese - Tortona
COLLI TORTONESI BARBERA 2009 *Sant'Andrea* - Vigne Marina Coppi - Castellania
COLLI TORTONESI BARBERA SUPERIORE 2009 *La Zerba* - Cantine Volpi - Tortona
DOLCETTO D'ACQUI 2010 *Coste di Muiran* - Cantina Alice Bel Colle - Alice Bel Colle
DOLCETTO D'ACQUI 2011 *Marchesa* - Marenco Casa Vinicola - Strevi
DOLCETTO D'OVADA 2011 - Cantina Sociale di Mantovana - Predosa
DOLCETTO D'OVADA 2011 *La Viola* - Cantine Rasore - Silvano d'Orba
DOLCETTO D'OVADA 2010 - Cascina La Maddalena - Rocca Grimalda
DOLCETTO D'OVADA 2010 - Facchino Fratelli Azienda Vitivinicola - Rocca Grimalda
DOLCETTO D'OVADA 2011 - La Slina - Castelletto d'Orba
DOLCETTO D'OVADA 2010 - La Smilla - Bosio

DOLCETTO D'OVADA 2011 - Poggio Azienda Vinicola - Vignole Borbera
DOLCETTO D'OVADA 2010 *Torci* - Tre Secoli - Mombaruzzo
DOLCETTO D'OVADA SUPERIORE 2009 *Il Patto* - Cantina Tre Castelli - Montaldo Bormida
GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE 2011 *Barba Carlin* - Botto Marco - Sala Monferrato
GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE 2010 *Grignò* - Davide Beccaria Vini - Ozzano M.to
GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE 2011 - La Casaccia di Giovanni Rava - Cellamonte
GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE 2011 *°G* -Vicara Az. Agr. Vitic. in Monferrato - Treville
MONFERRATO CHIARETTO 2011 *Zerolegno Rosé* - Gaudio Mauro - Vignale Monferrato
MONFERRATO FREISA 2011 - Botto Marco - Sala Monferrato
MONFERRATO FREISA 2011 - Cantina Sociale di Mantovana - Predosa
MONFERRATO ROSSO 2010 *Cabebo* - Botto Marco - Sala Monferrato
MONFERRATO ROSSO 2010 *Pian del Merlo* - Cascina La Maddalena - Rocca Grimalda
MONFERRATO ROSSO 2009 *Uva Matris Premium* - Cascina San Pietro - Sala Monferrato
MONFERRATO ROSSO 2009 *Gavius* - Castello di Gabiano - Gabiano
MONFERRATO ROSSO 2009 - La Piria Azienda Agricola - Rocca Grimalda
MONFERRATO ROSSO 2010 *Argento Marengo* - Marchesato Vigneti e Cantine - Carpeneto
MONFERRATO ROSSO 2010 *Macatin* - Ravasini Giuseppe Azienda Agricola - Tagliolo Monferrato
MONFERRATO ROSSO 2010 *Bella Vita* - Tenuta San Pietro in Tassarolo Azienda Agricola - Tassarolo
OVADA 2009 *Bricco Le Zerbe* - Davide Cavelli Azienda Agricola - Prasco
OVADA 2010 - Grosso Carlo & Figli - Montaldeo
PIEMONTE ALBAROSSA 2009 *Bricco dei Guazzi* - Enofila Srl - Bricco dei Guazzi - Olivola
PIEMONTE ALBAROSSA 2009 *La Lus* - Vigne Regali - Strevi
PIEMONTE BARBERA 2009 *Tana del Lupo* - Cantina di Montagna Alto Monferrato Ovadese - Lerma
PIEMONTE BARBERA 2011 - Olivetta Azienda Agricola - Castelletto Merli
PIEMONTE BONARDA 2011 - Cantina Sociale di San Giorgio - San Giorgio Monferrato
PIEMONTE GRIGNOLINO 2010 *Sarsara* - Tenuta San Sebastiano Dealessi Az. Agr. - Lu Monferrato
RUBINO DI CANTAVENNA 2009 - Castello di Gabiano - Gabiano

●AROMATICI

BRACHETTO D'ACQUI 2011 *Sant'Andrea* - Servetti Vini - Cassine
MALVASIA DI CASORZO D'ASTI 2011 *Dolce Stil Novo* - Gaudio Mauro - Vignale Monferrato
MOSCATO D'ASTI 2011 *Paiè* - Cantina Alice Bel Colle - Alice Bel Colle
STREVI PASSITO 2007 *Reverentia* - Cà di Cicul Azienda Agricola - Strevi

Bergaglio Cinzia

GAVI
2011
La Fornace

GAVI
DEL COMUNE
DI GAVI
2011
Grifone
delle Roveri

Bergaglio Cinzia
Via Gavi, 29
15060 Tassarolo (AL)
Tel. 0143/342203
la.fornace@virgilio.it - www.vinicinziabergaglio.it

Bergaglio Nicola

Azienda Agricola

GAVI
DEL COMUNE
DI GAVI
2011

Gli Altri Vini Vincitori

Bergaglio Nicola di Bergaglio Gian Luigi
Via Pedaggeri, 59 - Fraz. Rovereto
15066 Gavi (AL)
Tel. 0143/682195 - Fax 0143/682195
nicolabergaglio@alice.it

Botto Marco

MONFERRATO
FREISA
2011

MONFERRATO
ROSSO
2010
Cabebo

GRIGNOLINO
DEL MONFERRATO
CASALESE
2011
Barba Carlin

Botto Marco
Cà de Franchi, 13
15030 Sala Monferrato (AL)
Tel. 0142/486779 - Fax 0142/486779
bottomarco@libero.it - www.vinibotto.it

Botto
Pier Luigi

Azienda Agricola

BARBERA
D'ASTI
2010
Don Giovanni

Gli Altri Vini Vincitori

Botto Pier Luigi
Via San Rocco, 23
15010 Ricaldone (AL)
Tel. 0144/74462 - Fax 0144/74462
bottopier@libero.it

Gli Altri Vini Vincitori

Broglia Gian Piero

Azienda Vitivinicola

GAVI
DEL COMUNE
DI GAVI
2010
Bruno Broglia

Broglia Gian Piero Azienda Vitivinicola
Loc. Lomellina, 22
15066 Gavi (AL)
Tel. 0143/642998 - Fax 0143/645102
broglia.azienda@tin.it - www.broglia.it

Cà di Cicul

Azienda Agricola

STREVI
PASSITO
2007
Reverentia

Ca' di Cicul di Salina Carla Cristina
Reg. Cavannore
15019 Strevi (AL)
Tel. 0144/363653 - Fax 0144/363653
ciculvini@libero.it - www.ciculvini.it

Gli Altri Vini Vincitori

Cantina
Alice Bel Colle

MOSCATO
D'ASTI
2011
Paiè

DOLCETTO
D'ACQUI
2010
Coste di Muiran

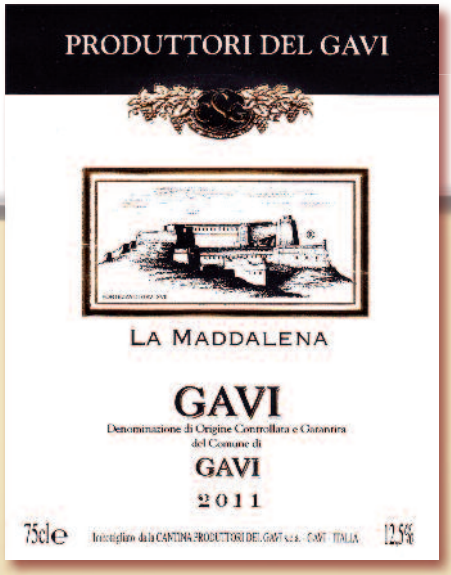
Cantina Alice Bel Colle Soc. Coop. Agricola
Regione Stazione, 9
15010 Alice Bel Colle (AL)
Tel. 0144/74103 - Fax 0144/313980
info@cantinaalicebc.it - www.cantinaalicebc.it

Cantina di Montagna
Alto Monferrato Ovadese

PIEMONTE
BARBERA
2009
Tana del Lupo

Cantina di Montagna Alto Monferrato Soc. Coop. Agricola
Località Bonelle
15070 Lerma (AL)
Tel. 0143/877007 - Fax 0143/877007
altomonferratovadese@libero.it

Cantina
Produttori del Gavi



GAVI
DEL COMUNE
DI GAVI
2011
La Maddalena

Cantina Produttori del Gavi Soc. Coop. Agricola
Via Cavalieri di Vittorio Veneto, 45
15066 Gavi (AL)
Tel. 0143/642786 - Fax 0143/643771
cantina.prodgavi@libero.it - www.cantinaproduttoridelgavi.it

Cantina Sociale di Mantovana

DOLCETTO
D'OVADA
2011

MONFERRATO
FREISA
2011

Cantina Sociale di Mantovana Soc. Coop. Agricola
Via Martiri della Resistenza, 48 - Fraz. Mantovana
15077 Predosa (AL)
Tel. 0131/710131 - Fax 0131/710131
info@mantovana.com - www.mantovana.com

Gli Altri Vini Vincitori

Cantina Sociale di San Giorgio

PIEMONTE
BONARDA
2011

Cantina Sociale di San Giorgio Soc. Coop. Agricola
Via Asti, 164
15020 San Giorgio Monferrato (AL)
Tel. 0142/806129 - Fax 0142/806633
cantinasangiorgio@libero.it - www.cantinasangiorgio.it

Cantina Tre Castelli

BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE
2010
Cascina Vecchia

DOLCETTO D'OVADA SUPERIORE
2009
Il Patto

Cantina Tre Castelli Soc. Coop. Agricola
Via A. De Gasperi, 92
15010 Montaldo Bormida (AL)
Tel. 0143/85136 - Fax 0143/85615
info@trecastelli.it - www.trecastelli.it

Gli Altri Vini Vincitori

Cantine Rasore

DOLCETTO D'OVADA
2011
La Viola

Cantine Rasore s.r.l.
Via Lerma, 64/A
15060 Silvano d'Orba (AL)
Tel. 0143/822296 - Fax 0143/882714
rasore@libero.it - www.cantinerasore.com

Cantine Volpi

COLLI
TORTONESI
TIMORASSO
2008
Volpi

COLLI
TORTONESI
BARBERA
2008
Ballerina

COLLI
TORTONESI
BARBERA SUPERIORE
2009
La Zerba

Cantine Volpi s.r.l.
Strada Statale 10, n. 72
15057 Tortona (AL)
Tel. 0131/861072 - Fax 0131/815748
volpi@cantinevolpi.it - www.cantinevolpi.it

Cascina La Maddalena

DOLCETTO D'OVADA 2010

MONFERRATO ROSSO 2010 Pian del Merlo

Cascina La Maddalena s.s. di Poggio Anna e Fasciolo Danilo
Loc. Piani del Padrone, 257
15078 Rocca Grimalda (AL)
Tel. 0143/876074 - Fax 0143/320588
info@cascina-maddalena.com - www.cascina-maddalena.com

Cascina San Pietro

MONFERRATO
ROSSO
2009
Uva Matris
Premium

Cascina San Pietro s. s.
Cascina San Pietro, 1
15030 Sala Monferrato (AL)
Tel. 0142/486777
gmr@ronchi.it - www.uvamatris.com

Gli Altri Vini Vincitori

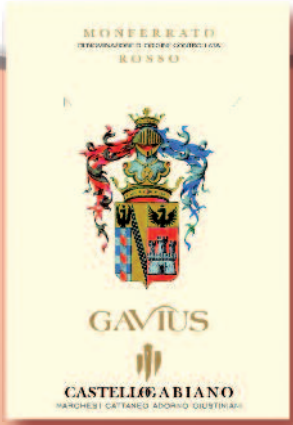
Castello di Gabiano

PIEMONTE
CHARDONNAY
2010
Castello

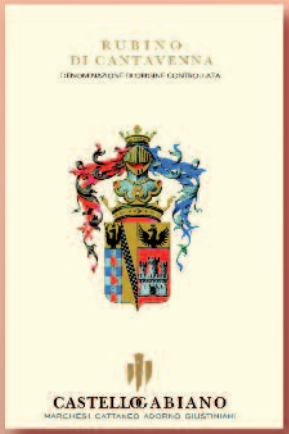
Cattaneo Adorno Giustiniani s.s.
Via San Defendente, 2
15020 Gabiano (AL)
Tel. 0142/945004 - Fax 0142/945332
info@castellodigabiano.com - www.castellodigabiano.com

Castello di Gabiano

MONFERRATO BIANCO
2011
Corte



MONFERRATO ROSSO
2009
Gavius



RUBINO DI CANTAVENNA
2009

Castello di Gabiano - Orinvest s.r.l.
Via San Defendente 2
15020 Gabiano (AL)
Tel. 0142/945004 - Fax 0142/945332
info@castellodigabiano.com - www.castellodigabiano.com

GH Altri Vini Vinciton

Coppo Riccardo

Azienda Agricola

BARBERA
DEL MONFERRATO
2011

Coppo Riccardo
Via Cipriano Cei, 22
15034 Cellamonte (AL)
Tel. 0142/488467 - Fax 0142/488467
riccardo-coppo@libero.it

Crealto

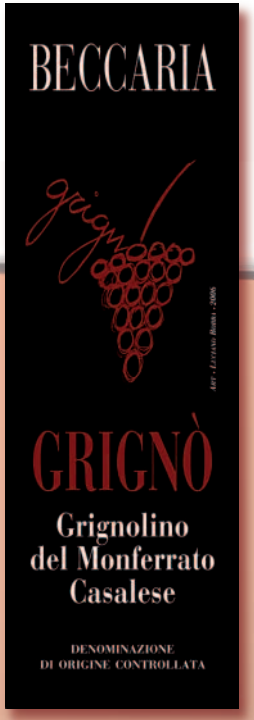
Società Agricola

BARBERA D'ASTI
2010
Agricolae

Crealto Società Agricola - s.s.
Via Strada Crealto, 6
15021 Alfiano Natta (AL)
Cell. 348/3846665
info@crealto.it - www.crealto.it

Gli Altri Vini Vincitori

Davide Beccaria Vini

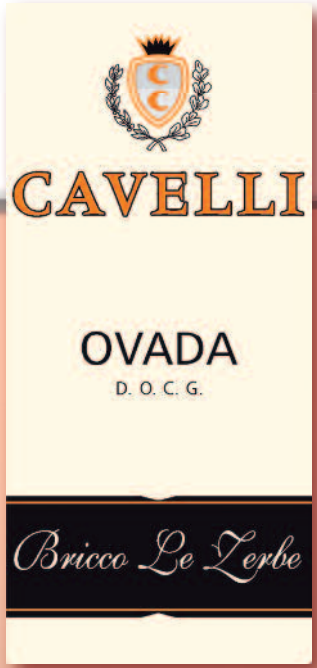


GRIGNOLINO
DEL MONFERRATO
CASALESE
2010
Grignò

Beccaria Davide
Via Giovanni Bianco, 3
15039 Ozzano Monferrato (AL)
Tel. 0142/487321 - Fax 0142/487321
beccaria@beccaria-vini.it - www.beccaria-vini.it

Davide Cavelli

Azienda Agricola



OVADA
2009
Bricco
Le Zerbe

Cavelli Davide
Via Provinciale, 77
15010 Prasco (AL)
Tel. 0144/375706
cavellivini@libero.it - www.cavellivini.com

Enofila
Bricco dei Guazzi

PIEMONTE
CHARDONNAY
2011
Bricco dei Guazzi

PIEMONTE
ALBAROSSA
2009
Bricco dei Guazzi

Enofila s.r.l.
Via V. Veneto, 23
15030 Olivola (AL)
Tel.0522/951088 - Fax 0522/951088
aziendacasaletto@tiscali.it - www.briccodeiguazzi.it

Facchino Fratelli

Azienda Vitivinicola

CORTESE
DELL'ALTO MONFERRATO
2010
Pacialan

DOLCETTO
D'OVADA
2010

Facchino Fratelli di Facchino Giorgio
Val del Prato, 210
15072 Rocca Grimalda (AL)
Tel. 0143/85401 - Fax 0143/845935
facchino.vini@alice.it - www.vinifacchino.com

Gli Altri Vini Vincitori

Gaudio Mauro

MONFERRATO
CASALESE
CORTESE
2011
L'Amor Cortese

MALVASIA
DI CASORZO
D'ASTI
2011
Dolce
Stil Novo

MONFERRATO
CHIARETTO
2011
Zerolegno Rosé

Gaudio Mauro
Bricco Mondalino
15049 Vignale Monferrato (AL)
Tel. 0142/933204 - Fax 0142/933421
info@gaudiovini.it - www.gaudiovini.it

Grosso Carlo & Figli

Azienda Agricola

OVADA
2010

Gli Altri Vini Vincitori

Grosso Carlo & Figli di Grosso Attilio, Vincenzo e Gianfranco s.n.c.
Via San Gottardo, 24
15060 Montaldeo (AL)
Tel. 0143/849137 - Fax 0143/849137
info@cantinegrosso.it - www.cantinegrosso.it

La Casaccia di Giovanni Rava

GRIGNOLINO
DEL MONFERRATO
CASALESE
2011
Poggeto

BARBERA
DEL MONFERRATO
2010
Giuanin

La Casaccia di Giovanni Rava
Via Dante Barbano,10
15034 Cellamonte (AL)
Tel. 0142/489986
vini@lacasaccia.biz - www.lacasaccia.biz

La Chiara

Azienda Agricola

GAVI
DEL COMUNE
DI GAVI
2011

La Chiara di Figini Silvana
Località Vallegge, 24/2
15066 Gavi (AL)
Tel. 0143/642293- Fax 0143/642293
info@lachiara.it - www.lachiara.it

La Mesma

Azienda Agricola

GAVI
DEL COMUNE
DI GAVI
2011

La Mesma s.s.
Frazione Monterotondo, 8
15066 Gavi (AL)
Tel. 010/8688150 - Fax 010/5451964
info@lamesma.it - www.lamesma.it

Gli Altri Vini Vincitori

La Piasola

Azienda Agricola

GAVI
DEL COMUNE
DI GAVI
2011

La Piasola di Bergaglio Ines Carla
Località Piasola
15066 Gavi (AL)
Tel. 0143/682334 - Fax 0143/682334
lapiasola@hotmail.it

La Piria

Azienda Agricola

MONFERRATO ROSSO 2009

Francescon Ivana
Via Piria, 108
15078 Rocca Grimalda (AL)
Tel. 0143/873167 - Fax 0143/873167
elisa.paravidino@gmail.com - www.tenutalapiria.com

La Raia

Società Agricola

GAVI
2011

La Raia di Caterina e Piero Rossi Cairo s.s.
Strada Monterotondo, 79
15067 Novi Ligure (AL)
Tel. 0143/743685 - Fax 0143/320765
info@la-raia.it - www.la-raia.it

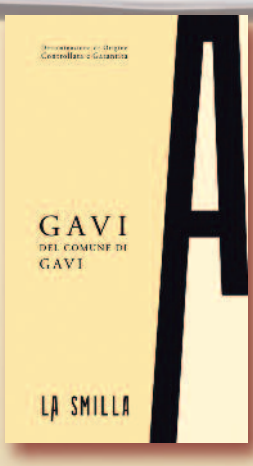
La Slina

DOLCETTO D'OVADA
2011

La Slina di Cichero Giorgio & C. s.n.c.
Località Madonnina, 29
15060 Castelletto d'Orba (AL)
Tel. 0143/830542 - Fax 0143/841721
laslina@alice.it - www.laslina.it

La Smilla

DOLCETTO D'OVADA
2010



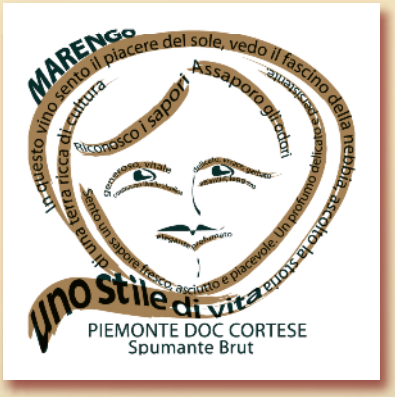
GAVI DEL COMUNE DI GAVI
2011

Guido Matteo di Guido Danilo & C. s.n.c.
Via Garibaldi, 7
15060 Bosio (AL)
Tel. 0143/684245 - Fax 0143/684651
info@lasmilla.it - www.lasmilla.it

Marchesato Vigneti e Cantine

MONFERRATO
ROSSO
2010
Argento
Marengo

PIEMONTE CORTESE
SPUMANTE BRUT
2011
Marengo



Marchesato Vigneti e Cantine - Soc. Coop. Agricola
Località Tenuta Cannona, 518
15071 Carpeneto (AL)
Tel. 0143/85470 - Fax 0143/85658
info@marchesatovini.it - www.marchesatovini.it

Marenco

Casa Vinicolala

DOLCETTO D'ACQUI
2011
Marchesa

CORTESE DELL'ALTO MONFERRATO FRIZZANTE
2011
Valtignosa

Marenco Casa Vinicola s.r.l.
Piazza Vittorio Emanuele II, 10
15019 Strevi (AL)
Tel. 0144/363133 - Fax 0144/364108
info@marencovini.com - www.marencovini.com

Molinetto

Azienda Agricola di Diego Carrea

GAVI
2010

Molinetto Azienda Agricola di Diego Carrea
Località Molinetto 1
15060 Francavilla Bisio (AL)
Tel. 0143/50157 - Fax 0143/50157
molinetto@molinettocarrea.it - www.molinettocarrea.it

Olivetta

Azienda Agricola

PIEMONTE
CHARDONNAY
2011

PIEMONTE
BARBERA
2011

Olivetta Azienda Agricola di Olivetta Marco
Via Sogliano, 7
15020 Castelletto Merli (AL)
Tel.0141/918157 - Fax 0141/918157
info@viniolivetta.it - www.viniolivetta.it

Gli Altri Vini Vincitori

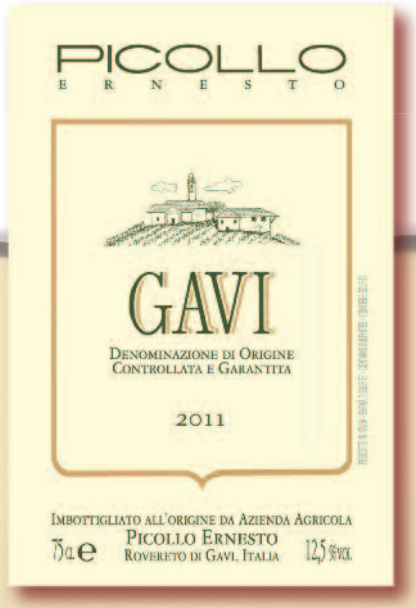
Pico Maccario

BARBERA D'ASTI 2011
Lavignone

Pico Maccario s.s.
Via Cordara, 87
14046 Mombaruzzo (AT)
Tel. 0141/774522 - Fax 0141/775814
infopicomaccario@picomaccario.com - www.picomaccario.com

Picollo Ernesto

Azienda Agricola



GAVI
2011

Picollo Ernesto Azienda Agricola di Picollo Gianlorenzo
Frazione Rovereto, 60
15066 Gavi (AL)
Tel .0143/682175 - Fax 0143/682175
picolloernesto@libero.it - www.picolloernesto.com

Podere Saulino

Azienda Agricola

GAVI
2011

Podere Saulino di Ariano Ornella Azienda Agricola
Via Gavi, 85
15067 Novi Ligure (AL)
Tel. 0143/743174 - Fax 0143/320119
info@poderesaulino.it - www.poderesaulino.it

Poggio

Azienda Vinicola

DOLCETTO D'OVADA
2011

Poggio Azienda Vinicola s.n.c. di Poggio Ezio & C.
Località Colombaie, 1
15060 Vignole Borbera (AL)
Tel. 0143/67106 - Fax 0143/630587
az.vinicolapoggio@libero.it

Gli Altri Vini Vincitori

Ravasini Giuseppe

Azienda Agricola

MONFERRATO
ROSSO
2010
Macatin'

Ravasini Giuseppe
Strada per la Colma, 14
15070 Tagliolo Monferrato (AL)
Tel. 0143/896271 - Fax 0143/896271
cascina@brettarossa.it - www.brettarossa.it

San Bartolomeo di Bergaglio Fulvio

GAVI
2011
Quinto

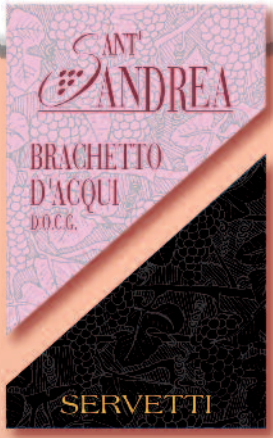
San Bartolomeo di Bergaglio Fulvio
Cascina San Bartolomeo, 26
15066 Gavi (AL)
Tel. 0143/643180 - Fax 0143/643180
fulviobergaglio@alice.it - www.sanbartolomeo-gavi.it

Servetti Vini

BRACHETTO D'ACQUI
2011
Sant'Andrea

PIEMONTE CHARDONNAY
2010
Nusei

BARBERA D'ASTI
2010
La Faus



Servetti Vini di Servetti Guido e Angelo s.n.c.
Strada Giaccaria, 1/A - Frazione Sant'Andrea
15016 Cassine (AL)
Tel. 0144/767800 - Fax 0144/767900
servetti@servettivini.com - www.servettivini.com

Tenuta La Marchesa

GAVI
2011
Etichetta Oro

GAVI
2011
Etichetta Bianca

Tenuta La Marchesa s.r.l.
Via Gavi 87
15067 Novi Ligure (AL)
Tel. 0143/743362 - Fax 0143/744083
info@tenutalamarchesa.it - www.tenutalamarchesa.it

Tenuta
La Maremma

di Anfossi Romano

BARBERA
DEL MONFERRATO
2011

Anfossi Romano
Frazione Albareto, 9
15074 Molare (AL)
Tel. 0143/888323 - Fax 0131/232372
ranfos@tin.it - www.anfossimoda.it

Tenuta
La Tenaglia

BARBERA
D'ASTI
2008
Giorgio Tenaglia

Tenuta La Tenaglia s.r.l.
Via Santuario di Crea, 5
15020 Serralunga di Crea (AL)
Tel. 0142/940252 - Fax 0142/940546
info@latenaglia.com - www.latenaglia.com

Tenuta San Pietro in Tassarolo

Azienda Agricola

GAVI
DEL COMUNE
DI TASSAROLO
2011
San Pietro

MONFERRATO
ROSSO
2010
Bella Vita

Tenuta San Pietro in Tassarolo Azienda Agricola s.r.l.
Località San Pietro, 2
15060 Tassarolo (AL)
Tel. 0143/342422 - Fax 0143/342970
info@tenutasanpietro.it - www.tenutasanpietro.it

Tenuta San Sebastiano Dealessi

Azienda Agricola

PIEMONTE
GRIGNOLINO
2010
Sarsara

Tenuta San Sebastiano Dealessi s.s.
Cascina San Sebastiano
15040 Lu Monferrato (AL)
Tel. 0131/741353 - Fax 0131/749984
dealessi@libero.it - www.dealessi.it

Tre Secoli

PIEMONTE
SAUVIGNON
2011
Sangallo

BARBERA
D'ASTI
SUPERIORE
2009
Sorangela

DOLCETTO
D'OVADA
2010
Torci

BARBERA
D'ASTI
2010
San Pietro

Tre Secoli Viticoltori in Piemonte - Soc. Coop. Agricola
Via Stazione, 15
14046 Mombaruzzo (AT)
Tel. 0141/77019 Fax 0141/774445
info@tresecoli.com - www.tresecoli.com

Valditerra Laura

Azienda Agricola

Valditerra

BARBERA D'ASTI 2009

Valditerra Laura
Strada Monterotondo, 75
15067 Novi Ligure (AL)
Tel. 0143/321451 - Fax 0143/380305
laura@valditerra.it - www.valditerra.it

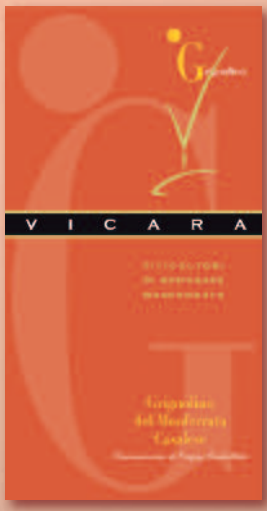
Gli Altri Vini Vincitori

Vicara

Azienda Agricola Viticoltori in Monferrato

BARBERA DEL MONFERRATO 2011 Volpuva

GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE 2011 °G



Visconti Cassinis Ravizza s.r.l. - Vicara
Cascina Crosietta, 2
15030 Treville (AL)
Tel. 0142/488054- Fax 0142/489005
vicara@vicara.it - www.vicara.it

Vignaioli del Tortonese

COLLI TORTONESI BIANCO
2010
Bel Buchè

COLLI TORTONESI TIMORASSO
2010
Derthona

COLLI TORTONESI BARBERA
2010
Belavigna

Cantina Sociale di Tortona - Soc. Coop. Agricola
Via Muraglie Rosse, 5
15057 Tortona (AL)
Tel. 0131/861265 - Fax 0131/814617
info@cantinatortona.it

Gli Altri Vini Vincitori

Vigne Marina Coppi

COLLI TORTONESI
FAVORITA
2010
Marine

COLLI TORTONESI
BARBERA
2009
Sant'Andrea

Vigne Marina Coppi di Francesco Bellocchio
Via Sant'Andrea, 5
15051 Castellania (AL)
Cell. 338/5360111 - Tel. 0131/837089
info@vignemarinacoppi.com - www.vignemarinacoppi.com

Vigne Regali

GAVI
2011
Principessa Gavia

PIEMONTE
ALBAROSSA
2009
La Lus

Vigne Regali s.r.l.
Via Vittorio Veneto, 76
15019 Strevi (AL)
Tel.0144/362600- Fax 0144/362617
banfi@banfi.it - www.castellobanfi.it

Gli Altri Vini Vincitori

Gli Altri Vini Vincitori

Villa Sparina

Azienda Agricola

GAVI

DEL COMUNE DI GAVI

2009

Monterotondo

Villa Sparina Azienda Agricola di Massimo Moccagatta
Frazione Monterotondo, 56
15066 Gavi (AL)
Tel. 0143/633835 - Fax 0143/633857
sparina@villasparina.it - www.villasparina.it

ASPERIA

Azienda Speciale per la Promozione Economica

Camera di Commercio Alessandria

www.asperia.it

38° Concorso Enologico della provincia di Alessandria, organizzato dalla Camera di Commercio di Alessandria tramite la propria azienda speciale per la promozione Asperia con la collaborazione della Regione Piemonte e della Provincia di Alessandria.

296 campioni di vino presentati da 92 aziende

20 le Commissioni di degustazione

119 i vini vincitori presentati da 64 aziende

PREMIO
MARENGO DOC